

## VELLUTATA DI POLLO PER VOL AU VENT

### **Ingredienti:**

lt.1 brodo di pollo  
lt.0,2 panna fresca  
2 tuorli  
gr.60 burro  
gr.60 farina bianca

### **Procedimento:**

Preparare un roux con il burro e la farina. Bagnare con il brodo poco alla volta e far cuocere almeno 20 minuti, e passare al chinoix.

Terminare con la panna e fare sobbollire per alcuni minuti fino a giusta densità.

Guarnire con salpicon di pollo.